

CHARDONNAY

“Baroncino”



VITIGNI

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE E NOTE ORGANOLETTICHE

Macerazione a freddo delle bucce, pressatura soffice e fermentazione sulle fecce in acciaio.

Giallo paglierino avanzato, con sentori di mela verde e pera acerba. Sapido e persistente in bocca, con una struttura che ne sostiene l'acidità

GASTRONOMIA

Adatto ad ogni portata a base di pesce ma anche ad antipasti con verdure sottolio e prodotti di gastronomia secca come crostini, pizzette e salatini.